RAMAZAN BAYRAMI'NA
ÖZEL TATLILAR

KOLEKSİYON KİTAPLAR

40 NEFİS TARİF

mutfak atölyesi




mutfak
atölyesi

PEKMEZLİ TAŞ KADAYIF

10 kişilik
Malzemeler:
10 yassı kadayıf
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
2 tatlı kaşığı tarçın
Kızartmak için:
1/2 su bardağı sıvı yağ
3 yumurta
Şerbeti için:
1 su bardağı pekmez
1 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su

1 Şerbeti hazırlamak için su ve şekeri bir tencereye koyup, kısık ateşte şeker eriyene kadar ara sıra karıştırarak pişirin. Şerbet kaynamaya başlayınca 10 dakika daha kaynatıp pekmezi ilave edin. 5 dakika daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatıp, şerbetin ılık hale gelmesini bekleyin.

2 Diğer tarafta yumurtaları derin bir kaseye kırıp, çatal ya da tel çırpıcı yardımıyla çırpın. Sıvı yağı derin bir tavada kızdırın. Geniş bir cam kaba soğuk su doldurup bir kenarda bekletin. Taş kadayıfların içine 1'er yemek kaşığı iri dövülmüş ceviz içi koyup, yarım ay şeklinde kapatın ve kenarlarını bastırarak yapıştırın. Tek tek yumurtaya bulayıp kızgın yağda önlü arkalı kızartın.

3 Kızaran taş kadayıfları tavadan alıp yumurta kokmaması ve fazla yağını bırakması için kabın içindeki soğuk suya batırıp çıkarın. Kadayıfları çatal yardımıyla birkaç saniye havada tutarak suyunu süzün. Süzdüğünüz kadayıfları hemen ılık şerbetin olduğu tencerenin içine atın ve ocağın altını yakarak kadayıfları 15 dakika kadar şurupla ısıtın. Şerbeti iyice çeken kadayıfları çatal yardımıyla süzerek şerbetten alın. Servis tabağına aldığınız kadayıfların üzerine 1 su bardağı kadar şerbet gezdirin. Üzerlerine çekilmiş ceviz içi ve tarçın serpiştirip ılık servis yapın.


mudo . concept

BAKÜ BAKLAVASI

10-12 kişilik

Malzemeler:

4.5 su bardağı un

350 g tereyağı (Soğuk olacak)

3 yumurtanın sarısı

1 su bardağı yoğurt (Susuz kısmından kullanın)

1/2 çay kaşığı karbonat

1 yemek kaşığı üzüm sirkesi

İç malzemesi için:

3 yumurtanın akı

2 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

1.5 su bardağı toz şeker

5 yemek kaşığı süzme bal

1 Unu derin bir kaba koyup ortasını havuz gibi açın. Buzdolabından çıkardığınız yağı bıçakla keserek ekleyin. Üzerine oda sıcaklığında bekleyen yumurta sarılarını ve yoğurdu ekleyin. Karbonatı da büyük bir kaşığın içine koyduğunuz sirkede sulandırıp yoğurma kabına aktarın. Malzemeleri karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini temiz bir peçeteyle örterek oda sıcaklığında en az 1 saat bekletin.

2 Dinlenen hamuru 3 eşit parçaya bölün. Mutfak tezgahını unlayıp bu parçaları oklava yardımıyla yaklaşık 40 cm çapında yuvarlak yufkalar elde edecek şekilde açın. Yufka büyüklüğündeki bir fırın tepsisini tereyağı ile iyice yağlayın ve yufkayı içine yerleştirin.

3 İç harcı için yumurta aklarını derin bir kaba koyup, üzerine çekilmiş ceviz içini, şekeri ve balı ekleyip iyice karıştırın. Yufkanın üzerine cevizli malzemenin yarısını dağıtarak yayın. Üzerine ikinci yufkayı serip, kalan cevizli karışımı bu katın üzerine yayın. En üste üçüncü yufkayı kapatıp fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sarısı sürün. Baklava şeklinde dilimleyin. Baklavayı 5 dakika önceden ısıtılmış 180 derece fırında en az 45 dakika pişirin.



VİŞNELİ EKMEK TATLISI

6-8 kişilik
Malzemeler:
10-12 adet peksimet (Kızarmış tost ekmeği de kullanabilirsiniz)
Sosu için:
1/2 kg vişne (Ahududu da kullanabilirsiniz)
1.5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Muhallebisi için:
5 su bardağı süt
2.5 Türk kahvesi fincanı un
100 g tereyağı
9 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya

1 Yuvarlak kelepçeli bir kalıbın tabanına yağlı kağıt serin. Peksimet dilimlerini ikiye bölerek kalıbın tabanına ve yanlarına dizin. Kalıbın tabanını bu şekilde tamamen kapatın.

2 Çekirdekleri çıkarılmış vişneleri orta boy bir tencereye koyun. Üzerine şeker ve suyu ekleyip, orta ısılı ateşte arada sırada karıştırarak kaynatın. Kaynayan vişneleri ocaktan alıp suyunu süzün ve sıcak haldeyken ekmeklerin üzerine gezdirin.

3 Muhallebiyi hazırlamak için süt ve unu orta boy bir tencereye koyup üzerine şekeri ekleyin. Tereyağını da ilave edip orta ısılı ateşte, sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Muhallebi kıvamına geldiğinde vanilyayı ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Muhallebiyi mikserin yüksek devriyle 5 dakika çırparak ılındırın. Muhallebiyi ekmeklerin üzerine yayın. Üzerine ayırdığınız vişne tanelerini yerleştirin ve buzdolabında 1 gece bekletin. Ertesi gün kalıptan çıkarıp servis tabağına alın ve dilimleyerek servis yapın.



CEVİZLİ ÜZÜMLÜ LOR TATLISI

8 kişilik

Malzemeler:

2 su bardağı tatlı ya da tuzsuz lor peyniri
1.5 su bardağı un
1/2 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı irmik
2 yumurta
125 g tereyağı (Yumuşamış)
1 tepeleme çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi (Fındık ya da badem de kullanabilirsiniz)
1 Türk kahvesi fincanı kuru çekirdeksiz üzüm

Şurubu için:

3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri için:

Hindistan cevizi

1 Lor, un, şeker ve irmiği derin bir kaba koyun. Yumurtaları kırıp yumuşamış yağı ilave edin. Karbonat, vanilya, üzüm ve cevizi ekleyip yoğurmaya başlayın. Oldukça yumuşak ve çok hafif elinize yapışacak bir hamur elde edeceksiniz.

2 Fırın tepsisine fırın kağıdı yayın ya da tepsiyi 2-3 yemek kaşığı sıvı yağla yağlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın. Üzerlerine hafifçe bastırıp tepsiye aralıklı olarak dizin. 5 dakika önceden ısıtılmış 160 derece fırında 35-40 dakika, kenarları hafif sarı-kahverengi oluncaya kadar pişirip çıkarın.

3 Şerbeti hazırlamak için su ve şekeri küçük bir tencereye aktarıp kısık ateşte, sık sık karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave edip 5 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın.

4 Soğuyan tatlıları derin bir kaba yerleştirip üzerine sıcak şurubu aktarın. Tatlıları arada sırada çevirerek şurubu iyice çekmeleri için 30 dakika kadar bekletin ve servis tabağına alıp üzerine Hindistan cevizi serperek servis yapın.



İRMİK LOKUMU

8-10 kişilik
Malzemeler:
150 g tereyağı (Eritilip, ılıtılmış)
3 su bardağı irmik
1/2 su bardağı ılık su
1 paket vanilya
İçi için:
2 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su

1 Şerbetini hazırlamak için su ve şekeri tencerede karıştırıp, orta ısılı ateşte şeker eriyip kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp 7-8 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

2 Hamuru için irmik, vanilya ve eritilmiş ılık tereyağını yoğurma kabına aktarıp karıştırın. Yarım su bardağı ılık suyu ilave ederek sıkıca yoğurduktan sonra, hamuru 10 dakika kadar dinlendirin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Hamur parçalarını elinizi ara sıra ıslatıp avuçlarınız arasında bastırarak 5-6 santim çapında açın ve ortalarına birer tatlı kaşığı kadar ceviz içi koyun. Hamurun etrafını cevizin üzerine doğru toplayıp yuvarlayarak tamamen kapanmasını sağlayın. Tüm hamurlar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

3 Hazırladığınız lokumları pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olan lokumların üzerine soğuk şerbeti dökün ve şerbeti iyice çektikten sonra servis yapın.



VİŞNELİ SÜNGER TATLISI

8 kişilik

Malzemeler:
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1/2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
2 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı limon suyu

Şurubu için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı hazır vişne suyu
4 çay kaşığı limon suyu

Üzeri için:
Toz badem

1 Yoğurt ve şekeri derin bir yoğurma kabına koyup mikserle 2-3 dakika kadar çırpın. Üzerine irmik ve unu ekleyip malzemeler birbirleriyle özdeşleşinceye kadar karıştırın. Limon suyunu küçük bir kaseye aktarıp karbonatı ekleyin. Karbonatlı limon suyunu hamura ilave edip mikserle tekrar çırpın.

2 Diğer taraftan hazırladığınız hamuru, yumuşak tereyağı ile yağladığınız 30-35 cm çapında ve kenarları yüksek bir fırın kabına aktarın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında iyice kabarıp üzeri kızarıncaya kadar, en az 40-45 dakika pişirin.

3 Şurubu hazırlamak için vişne suyu ve şekeri orta boy bir tencereye aktarıp, kısık ateşte arada sırada karıştırarak kaynamaya başlayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip 1 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

4 Hamuru fırından çıkarıp henüz sıcak haldeyken üzerine soğutulmuş şurubu gezdirin. Tatlının şurubu iyice çekmesi için en az 30 dakika bekleyip üzerini pişmiş veya komposto vişne taneleriyle süsleyip dilimleyerek servis yapın.



ÇİKOLATA SOSLU YOĞURT TATLISI

8 kişilik

Malzemeler:

Kek hamuru için:

3 yumurta (Oda sıcaklığında)
1 su bardağı toz şeker
3 su bardağı irmik
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
2 su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1/2 limonun suyu

Üzeri için:

1 paket hazır kakaolu sos
File Antep fıstığı

1 Kekin hazırlanması için oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırıp üzerine şekeri ekleyin. Karışımı bir tel çırpıcı ya da mikser yardımıyla çırparken, yoğurt ve yağı ilave ederek çırpmaya devam edin. Üzerine irmik, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip, iyice karıştırın. Kekten daha katı kıvamlı olan hamuru, sıvı yağla iyice yağlanmış 30-35 cm çapındaki cam kaba ya da büyükçe bir kek kalıbına aktarın. 5 dakika önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra soğuması için kenarda bekletin.

2 Şerbetin hazırlanması için toz şeker ve suyu küçük bir tencereye koyup orta ısılı ateşin üzerine oturtun. Arada sırada karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Ocağın altını kısıp limon suyunu ilave edin. Sonra 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Sıcak haldeki şurubu soğumuş olan tatlının üzerine gezdirin ve iyice soğumasını bekleyin. Hazır kakaolu sosu pişirip ılıtın ve üzerine gezdirin, file Antep fıstığı ile süsleyip soğuyunca dilimleyerek servis yapın.



HİNDİSTAN CEVİZLİ SELANİK TATLISI

8 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
2 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı toz şeker
1/2 çay bardağı Hindistan cevizi
1 çay kaşığı karbonat
Şerbeti için:
1/2 kg toz şeker
4 su bardağı su

1 Şerbeti hazırlamak için su ve şekeri orta boy bir tencereye aktarın. Kısık ateşte, arada sırada karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2 Hamuru için mısır unu, un, yumurta, şeker ve sıvı yağı derin bir kaseye aktarın. Hindistan cevizi ve karbonatı da ekleyip yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içlerinizin arasında yuvarlayın. Hazırlanan hamurları pişirme kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri altın sarısı oluncaya kadar 30 dakika pişirin.

3 Henüz sıcak haldeyken üzerlerine soğuk şerbet gezdirip, şerbeti çekmelerini bekleyin. Dilerseniz üzerlerine Hindistan cevizi serpiştirerek soğuk olarak servis yapın.



MAFİŞ TATLISI

10-12 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
2 su bardağı eritilip ılıtılmış tereyağı
2 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Yaklaşık 6-7 su bardağı un
Hamuru açmak için:
1 su bardağı un
1 su bardağı nişasta
İç harcı için:
2-3 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı limon suyu

1 Derin bir yoğurma kabına sırasıyla tereyağı, yumurta, yoğurt, tuz ve suyu aktarın. Unu azar azar ekleyip kulak memesi yumuşaklığında pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek oda sıcaklığında yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparın. Bezelerin her birini, un ve nişasta karışımı serperek 35-40 cm çapında yufkalar halinde açın. Yufkaların üzerine 3-4 yemek kaşığı ceviz içi serpiştirin. Yufkanın bir ucunu, yufkanın yarısına gelecek biçimde üstüne katlayın. Diğer ucunu da katlanan ucuna değecek biçimde yine yufkanın üstüne katlayın. Böylece bir dikdörtgen elde etmiş olacaksınız. Daha sonra yufkanın iki ucundan tutarak büzüştürüp buruşturun. Buruşturulmuş uzun yufkayı bir bıçakla 10-12 cm uzunluğunda parçalar halinde kesin. Her bir hamur parçasının uçlarını iki parmağınız arasında sıkıştırarak yapıştırın. Hazırladığınız hamurları bol yağda kızartın. Kızarttığınız hamurları süzerek alıp kenarları yüksek bir kaba koyun.

2 Diğer tarafta su ve şekeri bir tencereye aktarıp kaynatın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin ve ocağın altını kısın. Kısık ateşte 7 dakika kadar kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Sıcak hamurları soğuk şerbetin içine atıp 15-20 dakika beklettikten sonra servis yapın (İsterseniz üzerine dövülmüş ceviz içi serpiştirebilirsiniz).



YOĞURTLU TURUNÇ TATLISI

6-8 kişilik

Malzemeler:

3 yumurta
1 çay bardağı toz şeker
3 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
3 çay bardağı irmik
3 çay bardağı un
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya

Şerbeti için:

4 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı turunç suyu ya da portakal suyu
3.5 su bardağı su

Üzeri için:

1 poşet toz kremşanti
1 su bardağı soğuk süt
2-3 yemek kaşığı Hindistan cevizi

1 Şerbeti hazırlamak için şeker, su ve varsa turunç ya da portakal suyunu tencereye koyun. Kısık ateşte kaynatın. Kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2 Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırın. Şekeri ekleyip mikserin yüksek devriyle 5 dakika, beyazlaşıp köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Sıvı yağ ve yoğurdu ekleyip 2 dakika daha çırpın. Un, irmik, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip mikserin düşük devriyle 2-3 dakika daha, tüm malzemeler iyice karışıncaya kadar çırpın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış orta boy bir cam kaba ya da fırın tepsisine aktarın ve 180 dereceye ayarladığınız fırında üzeri altın sarısı oluncaya kadar, en az 40 dakika çırpın. Fırından çıkarıp henüz sıcak haldeyken üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Şerbeti çekmesi için en az 15 dakika bekleyin.

3 Üzeri için kremşanti, soğuk süt ve Hindistan cevizini bir kapta karıştırın. Mikserin yüksek devriyle katılaşıncaya kadar çırpın. Bir krema sıkacağına koyup tatlının üzerini süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



NAZLI KIZ TATLISI

8-10 kişilik

Malzemeler:

125 g eritilmiş tereyağı

5 yumurta

1.5 su bardağı toz şeker

1.5 su bardağı un

1/2 su bardağı ceviz içi

2 çay kaşığı tarçın

2 çay kaşığı toz zencefil

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı pirinç unu

3 su bardağı süt

1/2 su bardağı toz şeker

Mevsim meyveleri

Şerbeti için:

1 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 Kremayı hazırlamak için un, pirinç unu, şeker ve sütü bir tencereye aktarıp kısık ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp soğuması için bir kenarda bekletin.

2 Şerbeti hazırlamak için şeker ve suyu bir tencereye aktarıp kısık ateşte kaynamaya başlayıncaya kadar pişirdikten sonra ocaktan alın.

3 Kek hamuru için yumurtaları derin bir kaba kırıp şekeri de ekleyerek mikserle 2-3 dakika kadar çırpın. Üzerine eritilmiş tereyağı, tarçın, zencefil ve kabartma tozunu da ilave edip tekrar karıştırın. Elenmiş unu da aktarıp çırpmaya devam edin. Son olarak dövülmüş ceviz içini de ekleyip tekrar karıştırın. Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış orta boy bir kek kalıbına aktarın. 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında 35-40 dakika pişirip çıkarın. Kek sıcakken, soğuk haldeki şerbeti üzerine gezdirin. Keki servis tabağına aldıktan sonra kremayı her tarafına dağılacak şekilde sürün. Buzdolabında 2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın. İsterseniz üzerini mevsim meyveleri ile süsleyebilirsiniz.



TAHİN SOSLU ŞEKERPARE

8-10 kişilik
Malzemeler:
250 g tuzsuz tereyağı (Oda sıcaklığında)
2 çay bardağı irmik
2 yumurta (1 sarısı üzerine sürülecek)
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı karbonat
5 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
3 su bardağı un
Üzeri için:
1 Türk kahvesi fincanı bütün fındık
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Çeyrek limonun suyu
Sosu için:
Tahin

1 Oda sıcaklığındaki tereyağı, irmik, 1 bütün yumurta, 1 yumurtanın sadece beyazı, kabartma tozu, karbonat, pudra şekeri ve vanilyayı karıştırma kabına alın. Homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Ardından azar azar unu ilave edin ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Elde ettiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine fındıkları yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

2 Bu esnada şerbet için şeker ve suyu bir tencerede koyulaşana kadar kaynatın. Kaynadıktan sonra limon suyunu ilave ederek yaklaşık 15 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.

3 Fırından çıkardığınız şekerparelerin üzerine hemen şerbeti dökün. Oda sıcaklığında dinlendirdiğiniz tatlıları, buzdolabında yaklaşık 1 saat kadar soğutun. Şekerparelerin üzerine bolca tahin dökerek servis yapın.



CEVİZLİ KÖY BAKLAVASI

12 kişilik
Malzemeler:
5 su bardağı un
3 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
3 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
İç harcı için:
250 g eritilmiş tereyağı
2 su bardağı ceviz içi
Yufkaları açmak için:
1.5 su bardağı buğday nişastası
Şurubu için:
4 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
1/2 limonun suyu

1 Unu eleyerek derin bir yoğurma kabına aktarın ve üzerine yumurtaları kırın. Tuz, süt, yoğurt ve sıvı yağı ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 30 eşit parçaya bölüp, üzerini nemli bir bezle örterek oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin.

2 Bezeleri nişasta serptiğiniz zeminde, üzerlerine nişasta serperek 35-40 cm çapında yufkalar elde edecek şekilde ince açın. Baklava tepsisini yağlayıp içine bir kat yufka döşeyin. Üzerine eritilmiş sıcak tereyağı gezdirin. Diğer bezeleri de aynı şekilde açıp aralarını yağlayarak üst üste 15 kat olana kadar serin. Üzerine iri çekilmiş ceviz içini yayın. Diğer 15 yufkayı da aynı şekilde açıp aralarını yağlayarak cevizlerin üzerine yayın. Keskin bir bıçak yardımıyla baklava dilimi şeklinde kesin. Üzerine kalan tereyağının tamamını gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri altın sarısı oluncaya kadar pişirin.

3 Şerbeti için şeker ve suyu bir tencereye aktarıp karıştırarak 15 dakika kaynatın. Limon suyunu ilave edip karıştırın. Şerbeti bir taşım daha kaynatıp soğumaya bırakın. Pişen tatlıyı fırından çıkarıp üzerine soğuk şurubu gezdirin ve servis yapın.





İRMİKLİ MERAM TATLISI

8-10 kişilik
Malzemeler:
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı eritilip ılıtılmış tereyağı
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı çok ince çekilmiş ceviz içi
Yaklaşık 8 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
2 yemek kaşığı limon suyu

1 Hamuru hazırlamak için yoğurt, tereyağ, sıvı yağ, şeker, irmik, kabartma tozu ve incecik çekilmiş ceviz içini derin bir kaba koyun. Bir elinizle yoğurmaya başlayın, bir taraftan da unu azar azar ekleyin. Elinize yapışmayan, kulak memesinden daha yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

2 Hazırladığınız hamurdan portakal büyüklüğünde bir parça ayırın ve kakao ekleyip tekrar yoğurun. Ayırdığınız beyaz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avuçlarınız arasında yuvarlayın ve üzerlerine hafifçe bastırın. Kakaolu hamurdan daha küçük parçalar koparıp yuvarlayarak diğer hamurların üzerine hafifçe bastırarak yerleştirin. Hazırladığınız tatlıları fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika kadar pişirin.

3 Şerbeti hazırlamak için su ve şekeri küçük bir tencereye aktarıp orta ısılı ateşte kaynatın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Sıcak şurubu soğumuş olan tatlıların üzerine gezdirin ve şurubu çekmelerini bekledikten sonra servis yapın.



FIRINDA KAYISI TATLISI

6-8 kişilik

Malzemeler:

500 g gün kurusu kayısı

2 su bardağı ince dövülmüş ceviz içi

50-100 g tereyağı

Şerbeti için:

2 su bardağı su

2 su bardağı toz şeker

1 Kayısıları iyice yıkayın ve bol suda yumuşayıncaya kadar, 1 saat bekletip süzün. Ortaları yarılan kayısıların içine, dövülmüş ceviz içinden 1'er çay kaşığı kadar koyup bastırarak kayısıları kapatın. Kayısıları tepsiye aralarında fazla boşluk bırakmadan yerleştirin. Üzerine kalan ceviz içini serpip fındık büyüklüğünde tereyağı parçaları koyun. Sıcak fırında, kayısıların üzeri pembeleşinceye kadar, 15-20 dakika kadar kızartın.

2 Diğer tarafta su ve şekeri orta boy bir tencereye aktarıp kısık ateşte, şeker iyice eriyinceye ve hafif koyulaşıncaya kadar, yaklaşık 7-8 dakika kaynatın. Ocaktan alarak ılık hale gelmesini bekleyin. Şerbeti fırından çıkarılan sıcak kayısıların üzerine gezdirin. Tatlıyı fırında 10-15 dakika daha pişirip alın. Soğuyunca servis yapın.



PEKMEZLİ ŞAH TATLISI

10-12 kişilik
Malzemeler:
500 g tel kadayıf
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 su bardağı tereyağı
1 su bardağı pekmez
Şurubu için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

1 Şerbeti için tencereye şeker ile suyu koyun ve şeker eriyene kadar karıştırın. Şurubun koyulaşması için en az 15 dakika kaynatın. Ocağın altını kapatmadan önce limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alıp soğuması için kenarda bekletin.

2 Küçük bir sos tenceresinde tereyağını eritin. Pekmezi ekleyin ve bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Geniş bir kabın içerisine kadayıfları tel tel ayırarak koyun. Üzerine sıcak pekmezli yağı dökün ve elinizle kadayıfları hamur gibi yoğurarak pekmezli yağ ile kadayıfları yumuşatın. Yağlanmış bir tepsiye kadayıfın yarısını üstünden bastırarak yerleştirin ve üzerine cevizleri serpiştirin.

3 Cevizlerin üzerine kadayıfın diğer yarısını serin, avucunuzun içi ile tepsiye yayılmış kadayıfları iyice bastırarak üzerini düzgün hale getirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkartın ve soğumuş şerbeti üzerine gezdirerek dökün. Şerbeti tamamen çektikten sonra dilimleyerek servis yapın.



TAHİN HELVALI MUSKA TATLISI

6-8 kişilik
Malzemeler:
2 hazır yufka
2 su bardağı ince çekilmiş fındık içi
4 çay kaşığı toz tarçın
2 parça sade tahin helvası
1 yumurta
1 çay bardağı süt
Şerbeti için:
2 su bardağı su
1.5 su bardağı toz şeker

1 İçini hazırlamak için helvayı bir kasede çatalla ezip, üzerine tarçın ve fındığı ekleyin. Yufkaları tezgaha üst üste koyun. Önce ortadan ikiye bölün, sonra üç parmak kalınlığında şeritler elde edecek şekilde kesin. Şeritlerin ucuna 1'er yemek kaşığı kadar helvalı harç koyup muska şeklinde sarın (İsterseniz her yufkayı 16'ya bölüp parçaları sigara böreği gibi de sarabilirsiniz). Yumurta ve sütü bir kasede çırpın.

2 Şurubu hazırlamak için su ve şekeri bir tencereye aktarıp kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp 2-3 dakika pişirin ve ocaktan alıp soğumasını bekleyin. Hazırladığınız muskaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında, 25-30 dakika kadar pişirip çıkarın. Sıcak haldeyken soğuk şerbetin içine atın ve ılık halde servis yapın.



İÇİ KADAYIF TATLISI

10-12 kişilik
Malzemeler:
200 g tel kadayıf
250 g tereyağı
2 yumurta
1 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
5 su bardağı un
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu
Üzeri için:
Fındık içi

1 İç malzemesi için tereyağının yarısını eritip kadayıfın üzerine dökün. Kadayıflar yumuşayıncaya kadar elinizle ovalayıp içini hazır hale getirin.

2 Şerbet için tencereye şeker ile suyu koyup, şeker eriyene kadar karıştırın. Şerbetin koyulaşması için 15 dakika kaynatıp limon suyu ekleyerek bir taşım daha kaynatın. Soğuması için şerbeti kenarda bekletin.

3 Yumuşamış tereyağının yarısını, 2 yumurta (Birinin sarısını ayırın), yoğurt, sirke ve kabartma tozu ekleyin. Unu yavaş yavaş ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlayın. Hamuru tezgahın üzerinde iyice yoğurun. Hamurdan küçük parçalar kopartıp, her bezeyi elinizle bastırarak çay fincanı tabağı büyüklüğünde açın. Hamurların ortalarına hazırladığınız kadayıfları bölüştürüp üzerlerini kapattıktan sonra yuvarlayın. Kapatılan bölüm alta gelecek şekilde tatlıları yağladığınız fırın tepsisine dizin. Ayırdığınız yumurta sarısını üzerlerine sürüp, ortasına 1'er tane fındık batırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirip, fırından çıkan tatlının üzerine soğumuş şerbeti dökerek servis yapın.



KARAMEL SOSLU BAYRAM TATLISI

8-10 kişilik

Malzemeler:

Kek hamuru için:

3 yumurta
9 yemek kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
9 yemek kaşığı dolusu un
2 su bardağı çekilmiş fındık içi

Sosu için:

2 su bardağı toz şeker
4 su bardağı sıcak su
50 g tereyağı

Üzeri için:

Toz Antep fıstığı

1 Karamelli şurubu hazırlamak için şekeri küçük bir tencereye koyup kısık ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak şekerin rengi kahverengi oluncaya kadar pişirin. Şeker kahverengileşmeye başladığı sırada 2 su bardağı sıcak su ve 50 g tereyağını tencereye aktarıp hızlı hızlı karıştırın. Karamelli şurup kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra ocaktan alın ve soğuması için bir kenarda bekletin.

2 Diğer tarafta kek için oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir karıştırma kabına kırın. Üzerine şekeri ekleyip mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika çırpın. Yoğurt, vanilya, kabartma tozu ve unu ilave edin. Bir taraftan mikserin yüksek devriyle çırpmaya devam ederken, bir taraftan da fındığın 1 su bardağı kadarını da içine ilave edin. Pürüzsüz ve akıcı bir kek hamuru elde edene kadar karıştırın.

3 Fırın kabını oda sıcaklığındaki tereyağı ile iyice yağlayın. Hamuru yağlanmış kalıba aktarın. Üzerine kalan 1 su bardağı fındığı serpiştirip, önceden ısıtılmış 175 derece fırında, 40 dakika pişirin. Karamel sosu üzerine gezdirip, Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.



BABA TATLISI

6-8 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
2 su bardağı un
3 yumurta
3 çorba kaşığı eritilip ılıtılmış tereyağı
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Servis için:
Vanilyalı donduma
Üzeri için:
Toz Antep fıstığı

1 Derin bir kabın içinde un, yumurta, tereyağı, süt, tuz, vanilya ve kabartma tozunu karıştırarak, kıvamda bir hamur haline getirin. Hazırladığınız hamuru 15-20 dakika kadar dinlendirdikten sonra küçük kağıt kek kalıplarına yerleştirip 20-25 dakika daha dinlendirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30 dakika kadar, pişirin.

2 Bu sırada şeker ve suyu bir kapta karıştırın. Şeker eriyene kadar karıştırmaya devam edin (Şerbet kesinlikle ocak üzerine konulmayacak). Fırından alıp hafif ılınınca kalıplarından çıkardığınız baba tatlılarını ılık şerbetin içine atın. Yarım saat kadar bekleterek şerbeti çekmesini sağlayın. Vanilyalı dondurma ve toz Antep fıstığı ile servis yapın.



MİNDOS TATLISI

30-35 adet
Malzemeler:
2 yumurta (Oda sıcaklığında)
1 Türk kahvesi fincanı tereyağı (Eritilip ılıtılmış)
1 su bardağı dolusu lor peyniri (Tuzsuz)
1 çay kaşığı karbonat
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı ince dövülmüş fındık içi
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
2 çay kaşığı limon suyu
Üzeri için:
Kaymak, reçel

1 Yumurtaları derin bir yoğurma kabına kırıp, tereyağını ekleyin. Üzerine lor, karbonat, un ve fındık içini ilave edip yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamında ve ele yapışmayan hamuru oda sıcaklığında 20 dakika kadar dinlendirin. Bu arada fırın tepsisine fırın kağıdı yayın. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuçlarınız arasında yuvarlayın. Ortalarına hafifçe bastırıp, çukurlaştırın. Tatlıları fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

2 Şerbeti için su ve şekeri orta boy bir tencereye koyup ara sıra karıştırarak orta ısılı ateşte kaynatın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu katıp, kısık ateşte 5 dakika daha kaynatın. Soğuyan tatlıları sıcak şurubun içine atıp yaklaşık 4-5 saat bekletin. Servis tabağına alıp çukur yerlerine kaymak, dondurma veya reçel koyup servis yapın.



KAYMAKLI YÜZYILLIK TATLI

6-8 kişilik

Malzemeler:

3 yumurta (Oda sıcaklığında)
2 Türk kahvesi fincanı toz şeker
3 Türk kahvesi fincanı sıvı yağ
1 Türk kahvesi fincanı yoğurt
2 Türk kahvesi fincanı irmik
5 Türk kahvesi fincanı un
1 paket kabartma tozu
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 tatlı kaşığı toz haşhaş
1 çay kaşığı mahlep
2 dövülmüş karanfil

Şurubu için:

3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker

Üzeri için:

Kaymak

1 Oda sıcaklığındaki yumurtaları ve şekeri, derin bir kabın içinde mikserle 3-4 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağı ve yoğurdu ekleyerek 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin. Bir başka kabın içinde irmik, un, kabartma tozu, ceviz içi, toz haşhaş ve dövülmüş karanfili iyice karıştırın. Mahlebi de ekleyerek hazır hale getirin.

2 Yumurtalı karışımın içine unlu karışımı azar azar ekleyerek bir tahta kaşıkla karıştırmaya başlayın. Birbirleriyle iyice özdeşleşen ve pürüzsüzleşen katı kıvamlı hamuru, yağladığınız orta boy fırın kabına boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirin.

3 Şurup için su ve şekeri bir tencerede, orta ısılı ateşin üzerinde pişirin. Şurup kaynamaya başladıktan sonra ocaktan alın ve ılınmasını bekleyin. Fırından çıkardığınız sıcak tatlının üzerine ılık şurubu gezdirip, 15-20 dakika çekmesini bekleyin. Sonra da dilimleyerek, taze süt kaymağıyla beraber servis yapın.



HALHAL TATLISI

6-8 kişilik
Malzemeler:
125 g tereyağı
1 su bardağı su
1/2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı toz şeker
1 su bardağı un
4 yumurta
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ
Şurubu için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu
Üzeri için:
Pudra şekeri
İri kırılmış badem

1 Tereyağı, su, tuz ve şekeri orta boy bir tencereye koyup orta ısılı ateşe alın. Yağ eriyip su kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın. Unu yavaş yavaş kaynayan suya ekleyip hızla karıştırmaya başlayın. Yaklaşık 2-3 dakika sonra hamur iyice katılaşıp artık kaşıkla karıştırılamaz hale gelince tencereyi hemen ocaktan alın ve hamuru bir cam kaba aktarıp soğumasını bekleyin. Hamur soğuyunca yumurtaları hamura teker teker ilave edip, mikserin düşük devriyle 1-2 dakika çırpın.

2 Şurubu hazırlamak için toz şeker ve suyu bir tencerede kaynatın. Kaynayınca ocağın altını kısıp limon suyunu ilave edin ve 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Şurubu soğumaya bırakın.

3 Sıvı yağı derin bir tencereye koyup kızdırın ve ocağın altını biraz kısın. Hamuru bir krema sıkacağına doldurun. Yuvarlak şekli vererek kızgın yağa sıkın. Hamurları önlü arkalı altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Kızarttığınız hamurları sıcakken soğuk şerbete atıp birkaç dakika bekletin. Servis tabağına alın ve üzerine pudra şekeri ve iri kırılmış badem serperek servis yapın.



YENİ GELİN TATLISI

6-8 kişilik
Malzemeler:
1 paket baklavalık yufka
250 g çekilmiş fındık
250 g çekilmiş ceviz
Muhallebisi için:
1/2 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı sıvı yağ
200 g labne peynir
3 yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Üzeri için:
File fındık

1 Şerbeti kaynatıp soğumaya bırakın. Baklavalık yufkalardan birini tezgaha serip fındık ve ceviz karışımından yufkanın her tarafına serpin. İki elinizle aşağıdan ve yukarıdan büzerek uzun bir kaba yerleştirin. Tüm yufkalara aynı işlemleri uygulayıp kabı tamamen doldurun.

2 Diğer tarafta şeker ve yumurtaları bir kasede çırpıp üzerine sıvı yağ, labne, vanilya ve kabartma tozunu ilave edin. Birkaç dakika daha çırpıp, sosu yufkaların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri ve altı kızarıncaya kadar pişirin. Soğuk şerbeti sıcak tatlının üzerine gezdirip ılık hale gelince üzerine file fındık serperek servis yapın.



KOLAY ŞEFTALİ TATLISI

4-6 kişilik
Malzemeler:
1 kg sert şeftali
1 su bardağı toz şeker
50 g iri kıyılmış badem veya fındık
Üzeri için:
Meyveli dondurma

1 Şeftalileri yarıdan keserek çekirdeklerini çıkarın. Oyuk kısmı üste gelecek şekilde fırın kabına dizin. Şeftalilerin oyuklarına şekeri pay ederek doldurun. Fırın kabına 1 su bardağı suyu gezdirip kabın üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında şeftalileri diriliğini kaybedene dek pişirin ve fırından alın.

2 Şeftalilerin oyuklarına iri kıyılmış badem doldurun. Üzerini kapatarak ikinci kez fırında, şeftaliler yumuşayana dek pişirin. Şeftalileri soğutarak sosuyla birlikte, üzerlerine dondurma koyarak servis yapın.



ÇİGAN TATLISI

8-10 kişilik

Malzemeler:

250 g eritilmiş tereyağı

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı ılık su

1 paket kabartma tozu

Alabildiği kadar un

2 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

Şurubu için:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 3 su bardağı şeker ve 3 su bardağı suyu tencereye aktarıp 10 dakika kaynatın. Ocağın altını kapatıp soğumaya bırakın.

2 Tereyağını eritip yoğurma kabına alın. Sıvı yağ, ılık su ve kabartma tozunu ekleyip unu yavaş yavaş ilave edin. Kulak memesinden daha sert bir hamur hazırlayıp 20 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Parçaları oklavayla açıp inceltin. Hamurları bıçakla önce oval (Yumurta şeklinde) kesin, sonra kenarlarını bıçak yardımıyla şerit halinde kesin. Hamurun ortasına uzunlamasına ceviz koyup, kesilen kanat gibi parçaları cevizlerin üzerine sağdan sola doğru kapatın. Fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 20 dakika pişirin. Soğumuş şurubu fırından çıkan tatlıya hiç bekletmeden döküp şerbeti çektikten sonra servis yapın.



SULTAN AZİZ MUHALLEBİSİ

8 kişilik

Malzemeler:

7 su bardağı süt
1.5 su bardağı toz şeker
4.5 Türk kahvesi fincanı pirinç unu
1/2 Türk kahvesi fincanı nişasta
1 su bardağı su
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 Türk kahvesi fincanı Hindistan cevizi
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1/2 çay bardağı toz badem
1 portakalın rendelenmiş kabuğu

1 Üzümleri yıkayın ve süzerek kenara alın. Bir tencereye süt, tuz, rendelenmiş portakal kabuğu ve şekeri koyun. Orta ısılı ocak üzerinde, şeker eriyene kadar karıştırarak pişirin.

2 Bu arada bir kasede nişasta ile pirinç ununu karıştırın. Sonra bu karışıma suyu azar azar karıştırarak ilave edin. Diğer yandan şekerli süte, nişastalı ve pirinç unlu karışımı yine azar azar karıştırarak ilave edin. Süt boza kıvamına gelen kadar aralıksız karıştırmaya devam edin. Muhallebi koyulaşmaya başlayınca, dövülmüş fıstık ile Hindistan cevizi ve suyu süzülmüş üzümü içine katın. Muhallebiye yedirdikten sonra tencereyi ocaktan indirin. Muhallebiyi kaselere boşaltın ve soğuması için bir kenarda bekletin. Ardından dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.



KEHRİBAR TATLISI

8-10 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
125 g tereyağı (Yumuşamış)
1 limon kabuğunun rendesi
1/2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
Üzeri için:
2 su bardağı dövülmüş badem içi
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yumurta

1 Tereyağı, limon kabuğu rendesi ve şekeri derin bir kabın içerisinde mikser ile krema haline gelinceye kadar 5 dakika çırpın. Üzerine unu yavaş yavaş ilave edip ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun ve merdane yardımıyla yarım cm inceltin. Hamuru, pişirme kağıdı serilmiş dikdörtgen şeklindeki tepsiye yayıp bıçakla dikdörtgen dilimlere ayırın. Üzerini de çatalın ucuyla çizip, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 10 dakika pişirip çıkarın.

2 Badem, şeker ve yumurtayı bir kapta karıştırın. Bu karışımı tepsideki hamurun üzerine incecik yayın. Tatlıyı yine aynı fırında 10 dakika daha pişirip çıkarın. Soğuduktan sonra, daha önce kestiğiniz yerlerden parçalara ayırıp servis tabağına alın ve ılık servis yapın.



KELLE TATLISI

8 kişilik

Malzemeler:

Hamuru için:

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

1/2 su bardağı sıvı yağ

Aldığı kadar un

İç harcı için:

1 kase ev eriştesi

1 kase fındık

1 kase badem

1 kase ceviz

1 kase kuru üzüm

1/2 çay kaşığı zencefil, tarçın

1/2 çay kaşığı toz karanfil, tuz

250 g tereyağı

Nişasta

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 Hamuru için derin bir karıştırma kabının içine süt ve suyu ekleyip karıştırın. Ardından karışımın üzerine 1/2 su bardağı sıvı yağı ilave edin. Sıvı malzemelerin üzerine kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar un ekleyip yoğurun. Hamuru düz bir zemine alın ve 12 eşit bezeye ayırın. Üzerine bez örterek dinlenmeye bırakın.

2 Şerbeti için 3 su bardağı şeker ve 3 su bardağı suyu tencereye alarak orta ısılı ateşte koyulaşıncaya kadar karıştırıp kaynatın.

3 Baklava hamurunun 11 bezesini nişasta serpilen zeminde incecik açın. Her yufkanın üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin. Derin bir tencereyi yağlayın ve açılan 11 baklava yufkasını uçları dışarıda kalacak şekilde üst üste tencerenin içine serin. Kuru üzümleri sıcak suda biraz haşlayın. Küçük bir tavaya biraz tereyağı ekleyin ve fındıkları hafifçe kavurun. Üzümleri fındıkların üzerine ilave ederek kavurun.

4 Ev eriştelerini haşlayıp süzün. Üzerine 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı ve 2 büyük servis kaşığı şerbet ilave edin. Zencefil, tarçın ve karanfili serpiştirip karıştırın. Tencereye serilen baklava yufkalarının içine biraz iç harçtan yerleştirin. Sonra üzerine erişteleri koyun. En üst katta erişte kalacak şekilde aynı işlemi tekrarlayın. Kalan son bezeyi de açın ve üzerine kapatın. Tencerenin dışında kalan baklava hamurunun uçlarını kesin, tencerede kalan kısımlarını ise içe doğru katlayın. Kalan tereyağını da üzerine gezdirip, önceden ısıtılmış 150 derece fırında, yaklaşık 1.5 saat kızarana kadar pişirin. Tatlı piştikten sonra servis kabına ters çevirin ve üzerine kalan şerbeti gezdirin. Şerbeti çektikten sonra dilimleyerek servis yapın.



GÜL TATLISI

6-8 kişilik
Malzemeler:
2 yumurta (Oda sıcaklığında)
250 g tereyağı (Oda sıcaklığında)
1 su bardağı süt
1 su bardağı irmik
600 g un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı Antep fıstığı
Şurubu için:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su

1 Yumurta, yumuşamış tereyağı ve sütü derin bir kaba koyup karıştırın. Un, irmik ve kabartma tozunu ayrı bir kapta karıştırıp yumurtalı karışıma yavaş yavaş ekleyin. Hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir peçeteyle örtüp 30-40 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınızın arasında yuvarlayın. Hamur toplarını mutfak tezgahının üzerine koyup üzerlerine bastırarak 3-4 cm çapında yuvarlak hamurlar hazırlayın. Hamurları 4 ayrı yerinden kesin. Kestiğiniz parçaları ortada gül şeklinde toparlayın. Ortalarına da birkaç fıstık koyarak pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika, üzerleri iyice sararıncaya kadar pişirin.

2 Şurup için şeker ve suyu bir tencereye alıp kaynayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Ilık şerbeti, sıcak gül tatlılarının üzerine gezdirip, 15-20 dakika şurubu çekmesini bekleyin ve servis yapın.



HAŞHAŞLI KAKAOLU ŞEKERPARE

6-8 kişilik

Malzemeler:

250 g tereyağı (Oda sıcaklığında yumuşamış)

3 yumurta (Birinin akı ayrılacak)

1 paket vanilya

3 yemek kaşığı irmik

2 tepeleme yemek kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

4 su bardağı un

2 yemek kaşığı toz haşhaş

Şurubu için:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

2 çay kaşığı limon suyu

1 Oda sıcaklığında iyice yumuşamış olan tereyağını derin bir yoğurma kabına alın. Yumurtalardan birinin akını ayırıp diğer yumurtaları teker teker tereyağının üzerine ekleyin. Vanilya, kakao, irmik ve kabartma tozunu katıp unu azar azar ilave edip ele yapışmayan kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Fırın tepsisini yağlayın ya da pişirme kağıdı serin. Haşhaşı bir tabağa yayın. Ayırdığınız yumurta akını bir başka kaseye koyun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuçlarınız arasında yuvarladıktan sonra üzerlerine hafifçe bastırın. (Eğer hamur elinize yapışıyorsa elinizi sıvı yağla ıslatabilirsiniz). Hazırladığınız şekerpareleri önce yumurta akına, sonra haşhaşa bulayıp yağlı fırın tepsisine yerleştirin. İsterseniz şekerparelerin üzerini fındık ya da bademle süsleyip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika kadar pişirin.

2 Şurubu hazırlamak için su ve şekeri orta boy bir tencereye alın. Kısık ateşte, ara sıra karıştırarak, kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip 2-3 dakika daha pişirin ve sonra ocaktan alıp ılık hale gelmesini bekleyin. Şekerpareleri fırından çıkarıp henüz sıcak haldeyken üzerine ılık şerbeti gezdirin. Tatlının şurubu çekmesi için 30 dakika bekleyip servis yapın.



KAVALA TATLISI

6-8 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
250 g eritilip ılıtılmış tereyağı
1/2 çay bardağı sıvı yağı
1 su bardağı süt
1 yumurta
2 damla limon suyunda eritilmiş 1 çay kaşığı karbonat
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu
İç malzemesi için:
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
3 yemek kaşığı toz şeker
2 yumurta akı
4 çay kaşığı toz tarçın

1 Şurup için şeker ve suyu orta boy bir tencerede orta ısılı ateşte ara sıra karıştırarak kaynatın. Limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

2 Hamur için ılık margarini derin bir karıştırma kabına alın. Üzerine sıvı yağ, süt ve yumurtayı ekleyin. Bir yemek kaşığının içine koyduğunuz karbonatın üzerine 2 damla limon sıkın ve karışıma ilave edin. Son olarak unu azar azar ilave ederek yoğurun. Kulak memesi kıvamında yoğrulmuş hamurdan oklava ile yarım santim kalınlığında dikdörtgen şeklinde bir hamur açın.

3 İç malzemeleri bir kabın içinde çatalla ezerek karıştırın. Sonra da bu cevizli iç malzemeyi yine çatalla hamurun her tarafına sürerek dağıtın. Hamurun uzun kenarından başlayarak sıkıca rulo şeklinde sarın ve keskin bir bıçakla 1-1.5 cm kalınlığında dilimleyin. Kestiğiniz dilimleri yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerine soğuk şerbeti gezdirerek dökün. Şerbeti iyice çektikten sonra servis yapın.



KADAYIFLI YUFKA SARMA

12 kişilik
Malzemeler:
1 su bardağı eritilmiş ılık tereyağı
2 yumurta
1 çay kaşığı karbonat
Yarım su bardağı yoğurt
Bir tutam tuz
3 su bardağı un
Açmak için:
1 su bardağı nişasta
İçi için:
250 g kadayıf
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
Üzeri için:
200 g tereyağı
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
Yarım limonun suyu

1 Hamur yoğurma kabında tereyağı, yumurta, yoğurt, tuz ve karbonatı karıştırın. Üzerine azar azar unu ilave edin. Hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırıp, 4'erli gruplara ayırın. Her bir bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde açıp aralarını yağlayarak 4 bezeyi üst üste koyun. En üste yağ sürmeden açabildiğiniz kadar ince ve büyük açın.

2 Kadayıfın üzerine yarım bardak eritilmiş tereyağı gezdirip yedirin. İnce çekilmiş cevizi ekleyip harmanlayın. Açtığınız yufkayı ikiye bölün. Kenarına kadayıflı harcı rulo halinde yerleştirip sıkıca sarın. 2'şer cm aralıklarla kesin. Dik olarak tepsiye dizip üzerlerine eritilmiş tereyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Şerbeti pişirip soğutun. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirip servis yapın.



URLA TATLISI

8-10 kişilik
Malzemeler:
1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı sirke
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
4 su bardağı un
İç harcı için:
5-6 adet elmanın rendesi
2 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
Şurubu için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker

1 Derin bir kaba sıvı yağı, sirkeyi ve ılık suyu aktarın. Üzerine şekeri, tuzu ve kabartma tozunu ilave edip, unu yavaş yavaş ekleyerek yoğurmaya başlayın. Mutfak tezgahı üzerine aldığınız hamuru 4-5 dakika kadar yoğurup, yarım saat dinlenmeye bırakın.

2 İç harcı için elmaları çukur bir tabağa rendeleyip, suyunu sıkın. İçine şekeri, tarçını ve iri çekilmiş cevizleri ekleyerek karıştırın. Dinlenen hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparıp bir bezeyi dosya kağıdı büyüklüğünde açın. Hamurun uzun kenarlarına elmalı harçtan 5-6 yemek kaşığı kadar koyup rulo şeklinde sarın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika, üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin.

3 Şurup için su ve toz şekeri geniş bir kapta karıştırın. Soğuk olarak kullanacağınız şurubun şekerinin iyice erimesine dikkat edin. Fırından aldığınız sıcak hamurları hemen soğuk şurubun içine koyup fırında 15 dakika daha bekletip alın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.



ARMUTLU BAKLAVA

15 kişilik

Malzemeler:

6 deveci armut
2 su bardağı toz şeker
3 karanfil tanesi
20 hazır baklava yufkası
250 g tereyağı

Şerbeti için:

4 su bardağı toz şeker
6 su bardağı su

1 Şerbetini hazırlamak için şekerle suyu orta boy bir tencerede karıştırın. Şeker kaynamaya başladıktan 8-10 dakika sonra ocağı kapatıp, soğumaya bırakın.

2 Armutları soyup rendeleyin. Orta boy bir tencereye koyduktan sonra üzerine dövülmüş karanfil ve 2 su bardağı şeker ekleyip, çok kısık ateşte 20 dakika, arada bir karıştırarak armutları pişirin ve ocaktan alın. Tereyağını da eritip bir kenarda hazır bekletin.

3 Baklava tepsisine eritilmiş tereyağını fırça yardımıyla sürün. 10 adet baklava yufkasını aralarına 3-4 yemek kaşığı tereyağı gezdirerek üst üste yerleştirin. 10'uncu yufkanın üzerine soğumuş armut püresini her tarafına gelecek şekilde yayarak dağıtın. Kalan 10 adet baklava yufkasının aralarına yine tereyağı gezdirerek üst üste yerleştirin. İstediğiniz büyüklükte dilimledikten sonra kalan tereyağını baklavanın üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika, kızarıncaya kadar pişirin. Baklavayı fırından çıkartıp, soğumuş şurubu gezdirin. 1 saat beklettikten sonra servis yapın.



ÇİKOLATA SOSLU HURMA TATLISI

6-8 kişilik

Malzemeler:

3 su bardağı un
1/2 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı eritilip ılıtılmış tereyağı
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı toz şeker
2 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu

1 Derin bir karıştırma kabına yoğurt, tereyağı, sıvı yağ ve şekeri koyarak elinizle iyice karıştırın. İrmik ve karbonatı ekleyerek karıştırmaya devam edin, unu katarak iyice yoğurun. Ele yapışmayan, kulak memesi yumuşaklığındaki hamuru 25-30 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Baş parmağınızla hamurun ortasına bastırarak derin bir çukur oluşturun. Bu çukur kısma 1 tatlı kaşığı kadar ceviz içi doldurup kapatın ve tekrar yuvarlayın, sonra da baş parmak şeklinde uzatın. Bir rendenin ufak gözünün üzerinde bastırarak dış kısmının şekil almasını sağlayın. Hazırladığınız tüm tatlıları yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak sıralayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirip çıkarın.

2 Şerbeti için orta boy tencereye su ve şekeri aktarın. Orta ısılı ateşte şerbet kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlar başlamaz limon suyunu ekleyip birkaç dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Sıcak hurma hamurlarını soğuk şerbetin içine atıp, birkaç dakika bekletip şerbetin iyice çekmesini sağlayın. Sonra süzdürerek şerbetin içinden çıkarın. Bir servis tabağına hurma tatlılarını dizin. Üzerine çikolata sosu gezdirip servis yapın.



ORALETLİ HAFİF TATLI

8-10 kişilik
Malzemeler:
Sütlü krema için:
10 çay bardağı süt
2 çay bardağı mısır nişastası
2 çay bardağı toz şeker
1 paket kakaolu petibör bisküvi
Oraletli krema için:
10 çay bardağı su
2 çay bardağı mısır nişastası
1 çay bardağı toz şeker
2 çay bardağı oralet (Herhangi bir toz içecek kullanabilirsiniz)

1 Sütlü kremayı hazırlamak için nişasta ve şekeri orta boy bir tencereye aktarın. Üzerine sütü ekleyip tel çırpıcı ya da tahta kaşık yardımıyla karıştırarak nişastayı ezin. Kremayı kısık ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelip kaynamaya başlayıncaya kadar pişirin ve ocaktan alın. Ilık hale gelmesi için en az 10 dakika bekleyin. Diğer taraftan, orta boy ve kenarları en az 5 cm yüksekliğinde olan cam ya da porselen kalıbı suyla çalkalayın. Ilık haldeki sütlü kremayı kalıba aktarıp üzerini spatula ile düzeltin. Kakaolu bisküvileri aralarında az aralık bırakarak üzerine dizdikten sonra buzdolabında bekletin.

2 Oraletli kremayı hazırlamak için su ve mısır nişastasını orta boy bir tencereye aktarın. Toz şeker ve oraleti ilave edip tel çırpıcı ya da tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Kremayı kısık ateşte, sürekli karıştırarak koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başlayan oraletli kremayı ocaktan alın. Ilık hale gelmesi için bir kenarda en az 10-15 dakika bekletin. Arada sırada karıştırarak kabuk bağlamasını engelleyin. Ilık haldeki kremayı yakın mesafeden bir kepçe yardımıyla bisküvilerin üzerine yavaş yavaş aktarın. Tekrar üzerini düzeltip buzdolabına alın. En az 4-5 saat veya 1 gece buzdolabında bekletin. Dilimleyerek servis yapın.



ÇAK ÇAK TATLISI (TATAR TATLISI)

10-12 kişilik
Malzemeler:
3 yumurta
250 g un
1 paket kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
Şerbeti için:
2 su bardağı bal
1 su bardağı toz şeker
1/2 çay bardağı mısır nişastası
İçi için:
Yer fıstığı
Kızartmak için:
4 su bardağı sıvı yağ

1 Yumurtaları derin bir kasede çırpın. Un, kabartma tozu, tuz ve çırpılmış yumurtaları karıştırıp, pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar yoğurun. Hamuru 5 eşit parçaya bölün ve her parçasını yuvarlak şekilde açıp, ortadan 2'ye kesin. Ortadan 2'ye böldüğünüz hamurları üst üste koyup şeritler halinde kesin. Hamurların birbirine yapışmaması için hamurları nişastaya bulayın. Kızgın yağa hamurları atın ve altın rengine geldiğinde yağdan alın. Kağıt havlu üzerine yayıp fazla yağını çektirin.

2 Bir sos tenceresinde bal ve şekeri, şeker tamamen eriyip bal renginden daha açık hale gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Kızarttığınız hamurların üzerine bal ve şekerli şerbeti dökün ve üzerine yer fıstığı serpiştirin. Şekil vermek için arzu ettiğiniz boyuttaki fincanlara veya kalıplara hamurları doldurun. Kalıplara doldurduğunuz hamurları buzdolabında 45 dakika kadar bekletin. Soğuyan tatlıları kalıplarından çıkarıp servis yapın.



SUPANGLELİ KADAYIF TATLISI

6-8 kişilik

Malzemeler:

250 g çiğ kadayıf

100 g eritilmiş tereyağı

Şurup için:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

Dolgu için:

1 poşet hazır supangle

1.5 su bardağı süt

1 su bardağı çiğ krema

Üzeri için:

Toz Antep fıstığı

1 İlk önce şurubu hazırlayın. Toz şeker ve suyu tencereye alın. Orta ateş üzerinde şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2 Dolguyu hazırlamak için süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine supangle poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğuğuncaya kadar karıştırın. Buzdolabında 1 saat bekletin.

3 Kadayıfları geniş bir tepsiye alın, eritilmiş tereyağını üzerine gezdirerek dökün, elinizle alttan üste doğru fazla ezmeden karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Kadayıftan bir miktar alıp muffin kalıbının bölmelerine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri hafif kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarttığınız kadayıfın ilk sıcaklığı geçince soğuk şerbeti üzerine dökün. Şerbetini çekmiş tatlıların ilk katlarını servis tabağına sıralayın.

4 Supangleyi krema sıkma torbasına doldurup servis tabağındaki kadayıfların üzerine sıkın. İkinci kat kadayıfları üzerlerine yerleştirin. Kadayıfların üzerlerine 1 tatlı kaşığı supangle koyup, toz Antep fıstığı serperek servis yapın.



FIŞ FIŞ TATLISI

8-10 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
2 yumurta
9 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karbonat
Aldığı kadar un
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1/2 limonun suyu

1 Derin bir karıştırma kabına yumurtaları kırın. Çırpıcı ile çırpmaya başlayın ve çırpılırken yoğurdu azar azar ekleyin. Tuz ve karbonatı da ilave ederken çırpma işlemine devam edin. Kek hamuru gibi akıcı bir hamur olana kadar unu yavaş yavaş ekleyerek çırpma işlemine devam edin.

2 Derin ve küçük bir tavada bolca sıvı yağı kızdırın. Bir yemek kaşığı hamurun içine daldırın ve kaşık hamurla dolunca tavanın içine yağa yakın bir mesafeden kızgın yağa bırakın (Her seferinde kaşık kızgın yağa batırılırsa hamur kaşığa yapışmaz). Öte yandan şerbeti kaynatmak için su ve şekeri bir tencereye alıp ocağa koyun. Şerbet kaynayıp, iyice koyulaşmaya başladığında limon suyunu ekleyin. 8-10 dakika daha pişirin ve altını kapatın. Kızaran sıcak hamurları soğuk şerbete batırın. Servis tabağına sıralayarak servis yapın.



FİHRİST



YAYINCI
Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.

TARİFLER VE YAPIM
Lezzet MutfakStudio

YAYIN YÖNETMENİ
VECİHE SÖZERİ
FOTOĞRAFLAR
SEZER ALÇINKAYA
TASARIM
OYA PAKER

BASKI
Bilnet Matbaacılık ve
Yayıncılık A.Ş.
Dudullu Org. San. Bölgesi 1. Cad.
No: 16 Ümraniye-İST
T. 0216 444 44 03
F. 0216 365 99 07-08
www.bilnet.net.tr

HAZİRAN 2018









RAMAZAN BAYRAMI'NA ÖZEL TATLILAR

Kalabalık bayram sofralarının yeri her zaman özel ve unutulmazdır. Tüm hünerlerin sergilendiği, bereketi bol bayram sofralarının yıldızı ise elbette tadı damaklarda kalan tatlılardır. Ramazan Bayramı boyunca misafirlerinize ikram edebileceğiniz hepsi leziz tam 40 bayram tatlısı tarifini sizin için Lezzet Mutfak Atölyesi'nde denedik. Bayramın güzelliğini tüm sevdiklerinizle birlikte kucaklamanız dileğiyle, ağzınızın tadı hiç bozulmasın.

Lezzet
HAZİRAN 2018 / 259